

La torta pasticciotto della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina 00	500 g
strutto	200 g
zucchero semolato	200 g
uova intere	2
mezza arancia (la buccia grattugiata)	
mezzo limone (la buccia grattugiata)	
carbonato di ammonio	3 g
latte	1 L
tuorli d'uovo	8
zucchero semolato	300 g
farina 00	100 g
mezza arancia (la buccia grattugiata)	
mezzo limone (la buccia grattugiata)	
amarene sciropate	

- mettere la farina su un ripiano e formare una fontanella. Mettere al centro della fontana lo strutto e lavorare, formare nuovamente una fontanella e mettere dentro un pizzico di sale, lo zucchero e i tuorli di uovo, mescolare e mettere il tutto nella pellicola trasparente e aspettare 30 min. nel mentre preparare la crema pasticciera, mettere a scaldare un pentolino con il latte e la vaniglia, nel frattempo versare in una ciotola i tuorli, lo zucchero e la farina, mescolare fino a far addensare. tirare fuori la pasta e metterla in uno stampo rotondo, mettere dentro la crema, le amarene e ricoprire con un cerchio di pasta. Cuocere in forno statico preriscaldato a 170 gradi per 50 min, aspettare che si raffreddi completamente prima di tirarla fuori dallo stampo
- in una ciotola unire 3 tuorli, 100g di zucchero, 40g di farina 00 fino ad ottenere un impasto uniforme
- far bollire 300g di latte
- tirare fuori la pasta frolla dal frigo
- mettere la farina su uno stampo e stendere la pasta frolla
- mettere i tuorli, lo zucchero e la farina nel latte e mescolare fino a quando non diventa crema
- mettere la crema nello stampo e aggiungere un altro strato di pasta frolla
- cuocere in forno pre-riscaldato per 50 min a 170 gradi